gustos.ro
Carte de bucate

25 de bucate alese românești

CUPRINS

Incursiune in bucataria romaneasca 3

Ciorbe si borsuri celebre din bucataria romaneasca 4

Omletă cu brânză de oaie 5

Paine de casă cu cartofi 6

Pateu de casa 7

Zacusca casei 8

Gem de prune 9

Fasole bătută 10

Bors de legume 11

Ciorba de burta 12

Ciorba Radauteana 13

Bulz cu carnati si branza 14

Placinta cu carne si ciuperci 15

Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 16

Ardei umpluti 17

Mancare de mazare cu aripoare de pui 18

Varza dulce la cuptor 19

Sarmalute in foi de varza 20

Friptura de miel 21

Crap la gratar cu cartofi copti si cascaval ras 22

Papanasi dobrogeni 23

Prajitura cu mere 24

Gomboti cu prune 25

Cornulete cu nuca 26

Mucenici moldovenesti 27

Compot de cirese 29

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Incursiune in bucataria romaneasca

Mancarea traditionala romaneasca este un melanj de influente din bucataria balcanica, germana, sarbeasca, italiana, turca si maghiara, dar nu numai. Desi exista multe opinii legate de bucataria romaneasca autentica, cu preparate care se intalnesc doar la noi in tara, credem ca preocuparea pentru acest subiect este umbrita de gusturile minunate care se regasesc in traditia culinara romaneasca.

Va invitam intr-o incursiune in lumea preparatelor neaose... Incepem cu mamaliga, careeste varful de lance al bucatariei romanesti. Aceasta mancare foarte populara si simplu de preparat era considerata cu precadere ca apartinand taranilor si celor din patura saraca pentru ca era mult mai usor de pregatit in perioadele cand munca la camp era toi si astfel inlocuia painea de casa. Pe langa gustul special, mamaliga este si o importanta sursa de vitamine. Consumata in diferite combinatii, mamaliga este puternic legata de mancarea traditionala romaneasca.

Traditionale sunt si ciorbele si borsurile, intr-o mare varietate si cu o aroma ametitoare data de leustean, patrunjel sau tahon (in zona Ardealului) ori de diverse acrituri. Probabil ca in aceste tipuri de preparate se vede cel mai bine spiritul inventiv culinar, romanii fac ciorba aproape din orice legume, carnuri si in diverse combinatii, iar rezultatul este fantastic de fiecare data.

Traditia culinara este strans legata si de preparatele de post, ghiveciul calugaresc este un deliciu pentru oricine gurmand. Multitudinea de mancaruri cu legume arata cat de aproape este bucataria romaneasca de traditia ortodoxa.

In ce priveste carnea, favorita din aria noastra culinara este carnea de porc, insa adesea consumata este si carnea de pasare sau de vita. Alaturi de preparatele din carne, se asorteaza minunat si un vin bun din podgoriile romanesti: tamaioasa, feteasca, dar si soiuri universale sau ceva cu mai multe grade: tuica.

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Ciorbe si borsuri celebre din bucataria romaneasca

Ciorbele romanesti sunt absolut delicioase, nu este de mirare ca au devenit intr-atat de populare. Ne-am gandit ca pentru aceasta vreme racoroasa este perfecta o ciorba romaneasca, sanatoasa si care te incalzeste instantaneu.
Istoria culinara ne arata ca ciorbele, supele sunt cam la fel de vechi ca practica gatitului. Ciorba este usor de preparat si servit, este nutritiva si este destul de facil sa gasesti combinatiile potrivite pentru acest fel de mancare. De obicei, supele erau prescrise bolnavilor, fiind usor de ingerat si digerat.

Care este diferenta dintre ciorba si bors? Ei bine, borsul se prepara doar cu bors facut din tarate (preparat mai ales in Moldova), pe cand ciorbele - care seamana cu borsul - pot fi acrite si cu corcoduse, otet sau rosii (specifice Olteniei). In Moldova, borsul de potroace se mai acreste si cu zeama de varza. Cele mai savurate ciorbe si borsuri traditionale sunt: ciorba de perisoare, cunoscuta ciorba de burta, ciorba radauteana, ciorba de vacuta, ciorba de fasole, borsul cu carne pasare, ciorba de legume, ciorba de potroace.

In primul rand, ca sa faci un bors sau o ciorba cu bors, iti trebuie borsul. Ca sa faci borsul, ai nevoie de huste, asa-numita “drojdie de bors”. Hustele se obtine din bors propriu-zis la care se adauga drojdie de bere (aprox. 20 g). De obicei acest bors nu se foloseste la gatit, fiindca are un gust neplacut de drojdie de bere, dar se opreste putin din el (cu tarate) pentru a fi folosit ca baza pentru urmatoarea serie de bors.

Omletă cu brânză de oaie

Timp de preparare:

20 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

8 oua
1 ardei gras rosu
200 gr branza rasa de oaie
2 felii de sunca afumata
1 ceapa rosie
2 linguri ulei de masline
sare, piper proaspat macinat,un praf de menta, un praf de tarhon uscat.

Mod de preparare:

Dam pe razatoare o bucata de branza (circa 200 gr), taiem 2 felii de sunca in cubulete, taiem si ardeiul gras in cubulete sau julien (cum ne place).

Spargem ouale,le dam un praf de sare si piper,le batem cu un tel.

Separat taiem fideluta ceapa si o punem la calit in 2 linguri de ulei de masline extravirgin, adaugam si sunca,ardeiul gras, le calim 2 sau cel mult 3 minute, apoi punem si ouale batute spuma. Asezam pe o farfurie omleta alaturi de un ardei iute.

Cine nu doreste picant poate sa serveasca omleta cu o salata sau cu ceapa verde.

Pofta buna!

Autor: dicarmencitta1957

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Paine de casă cu cartofi

Timp de preparare:
1 ora si 40 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:
500g faina
un cartof potrivit
2 lingurite drojdie uscata
1 lingurita zahar
apa calduta cat cuprinde

Mod de preparare:

Puneti drojdia si zaharul intr-un pahar si stingeti-o cu apa calduta, lasati pana incepe sa faca bule.
Puneti faina intr-un castron incapator, faceti o gaura in mijloc, presarati un praf de sare si rasturnati drojdia.
Dati cartoful prin razatoare si puneti-l peste faina.
Framantati aluatul, mai adaugati apa cat sa incorporati toata faina.
Acoperiti aluatul si puneti-l la loc caldut pana se dubleaza ca si marime.
Cand aluatul a crescut presarati faina pe o suprafata plana si framantati din nou.
Impartiti aluatul in doua si formati doua bile egale. Crestati painicile cu un cutit zimtat si asezatile pe o tava tapetata cu hartie de copt.
Pentru ca painea sa va iasa cu o coaja crocanta puneti la cuptor la gaz 9/240C pentru 10 minute apoi dati cuptorul la gaz5/190C pentru inca 15 minute.
Sa stiti ca aceasta painica nu iese la fel de pufoasa ca painea normala din cauza cartofilor dar la gust nu va va dezamagii.
Lasati painea sa se odihneasca cam 5-10 minute apoi o puteti taia.

Autor: Gatiticuspor

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Pateu de casa

Timp de preparare:

2 ore (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 kg ficatei de pui(proaspeti)
2 cepe mari
1 lingurita de sare(sau dupa gust)
1/2 lingurita piper proaspat macinat(sau dupa gust)
2 pachete de unt(400 g)
ulei de masline
1 lingurita de mustar

Mod de preparare:

Ceapa se taie pestisori si se caleste in ulei de masline intr-o cratita anti-aderenta pana devine sticloasa.

Se curata ficateii de pui si se adauga la ceapa; se acopera cratita cu un capac si se lasa la foc mic pana s-au prajit bine .

Se lasa sa se raceasca ,apoi se mixeaza cu mixerul vertical pana devine o pasta omogena.

Intr-un bol se mixeaza untul scos din timp de la frigider pana devine spumos; se adauga o lingurita de mustar si apoi treptat pasta de ficatei.Se mai adauga sare dupa gust.

Pofta buna!

Autor: Mihaela11

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Zacusca casei

Timp de preparare:

2 ore (complexitate medie)

Ingrediente:

5 kg vinete
2 kg ardei gras rosu,capia rosu sau gogosari rosii
2 kg rosii sau suc de rosii
1 kg ceapa
1 l ulei(puteti pune si mai putin daca nu va place prea grasa)

Optional puteti adauga si 2-3 morcovi rasi sa dea dulceata sau cateva ciupercute taiate feliute.

Mod de preparare:

Vinetele ,ardeii se coc,se curata si se lasa la scurs. Rosiile se oparesc , se decojesc si dupa preferinta se toaca marunt sau se vor toca la blender.Ceapa se curata,se spala si se toaca marunt.

Uleiul se pune la incins,se adauga ceapa si se lasa sa fiarba.Urmeaza rosiile tocate marunt sau sucul de rosii si se mai lasa la fiert,dupa care se adauga ardeiul tocat si se lasa sa fiarba in continuare.

Spre sfarsit se adauga vinetele si se condimenteaza dupa gust (foi de dafin sare, piper, cimbru, tarhon, busuioc, ienibahar - ce aveti prin casa).

Zacusca se fierbe la foc mic, amestecandu-se mai des pentru a evita lipirea pana cand uleiul se ridica deasupra si se obtine consistenta dorita.

Autor: valentina ionita

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Gem de prune

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:

900 gr prune, injumatatite si curatate de samburi
900 gr zahar
1 baton de scrtisoara
1 lingurita unt

Mod de preparare:

Pune prunele si batonul de scortisoara intr-o cratita mare, pe foc, impreuna cu 150 ml apa si lasa-le sa dea intr-un clocot.

Da focul mai mic si lasa prunele sa fiarba usor 30-40 minute, pana se inmoaie.

Adauga zaharul, amesteca usor si gateste pe foc mic pana cand zaharul s-a dizolvat.Mareste focul si lasa fructele sa fiarba rapid 10 minute,amestecand usor pentru a nu zdrobi fructele.

Ia cratita de pe foc, inlatura spuma formata la suprafata, apoi adauga untul si amesteca, pentru a dizolva orice spuma ramasa.Lasa gemul sa stea 15 minute, toarna-l in borcane sterilizate, apoi inchide borcanele.

Autor: Dachman Laura

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Fasole bătută

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:

1,200kg fasole fiarta
3-4 catei de usturoi
2 cepe mari
3,4 linguri de bulion
sare,ulei

Mod de preparare:

Intr-o tigaie punem suficient ulei la incins (1deget) si adaugam ceapa taiata solzisori. O lasam sa rumeneasca putin si adaugam bulionul. Calim 2,3 minute si oprim focul. Intre timp punem fasolea intr-o cratita cu apa si din momentul in care incepe sa fiarba o mai lasam 5-10 min. O scurgem de apa si o pisam ca pe piureul de cartofi. (cu furculita sau cu pisatorul de cartofi) si punem rantasul de ceapa, bulion si ulei peste si amestecam bine.

Adaugam usturoiul bine pisat sau dat prin razatoarea mica. Amestecam si o lasam de o parte.

In aceasi tigaie in care am facut rantasul punem ulei (de data aceasta mai putin) si calim cea de a doua ceapa. O lasam sa rumeneasca,adaugam bulionul o mai calim putin si o asezam frumos peste fasolea terminata.

Se poate servi calda sau rece de la frigider.

Pofta buna!

Autor: raluka

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Bors de legume

Timp de preparare:

45 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

2 cartofi mari
2 morcovi mari
3 dovlecei mici zuchinni
2 rosii mari
1 ceapa rosie
ulei de masline
1 l bors
1 cutie de smantana Nestle (170grame)
sare dupa gust
piper proaspat macinat dupa gust
2 linguri de frunza de patrunjel verde

Mod de preparare:

Se curata ceapa si se taie marunt; cartofii se curata de coaja si se taie in cuburi.
Dovleceii si morcovii se curata de coaja; jumatate din dovlecei se taie cubulete si jumatate se rad pe razatoarea mare; jumatate din morcovi se taie rondele si restul se rad pe razatoarea mare.
Rosiile se oparesc , se decojesc si se taie cubulete.
Intr-o cratita antiaderenta se incinge ulei de masline si se adauga ceapa si se lasa la calit cca 3-4 minute, apoi se adauga cartofii, morcovul si dovlecelul ras; se lasa la calit pana cartofii iau o culoare aurie si uleiul ia culoarea morcovului; astfel ciorba va avea o culoare mai apetisanta.
Se adauga apa fierbinte si restul de legume si se potriveste de sare si piper.
Se fierbe ciorbita cca 25 de minute si la ultimele clocote se adauga borsul de legume si frunza de patrunjel.
Se drege cu smantana amestecata cu 2 lingurite de faina.
Pofta buna!

Autor: Mihaela11

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Ciorba de burta

Timp de preparare:

1 ora si 10 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

1 kg burta de vita fideluta
3-4 morcovi
2-3 radacini patrunjel
o ceapa intreaga(care dupa fierbere se scoate)
2 foi dafin
10 boabe piper
7 catei de usturoi
2-3 linguri de otet
dupa gust
3 galbenusuri
250 g smantana
1 lingura de sare

4 l apa si patrunjel verde tocat marunt
1-2 cuburi cu gust de vita.

Mod de preparare:

Dezghetam burta, se pune la fiert in 3 l apa, se fierbe 30-45 minute, mai completam cu apa daca a scazut. Seaparat fierbem zarzavatul curatat, taiat marunt, in aproximativ 1 litru apa, continuam fierberea completa a zarzavatului. Cand zarzavatul este fiert, se lasa sa se raceasca putin, apoi se blenduieste si se adauga in oala cu ciorba, punem si cele 2 cuburi cu gust de vita, potrivim gustul de sare, otet, clocotim 1-2 minute, stingem focul si adaugam usturoiul zdrobit cu presa. Separat, batem bine galbenusurile cu smantana si amestecam incet cu zeama din oala. Se serveste fierbinte cu patrunjel verde presarat in farfurie, alaturi de ardei iute.

Autor: burdulea maria elena

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Ciorba Radauteana

Timp de preparare:
2 ore si 30 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

4 piepti de pui
1 telina potrivita
4 sau 5 morcovi
3 cartofi
2 radacini de pastarnac
1 ceapa rosie
1 capatana usturoi
1 lamaie
2 ardei grasi rosii
400 gr smantana(15% grasime)
3 oua
frunze de leustean
frunze patrunjel
sare,piper roz proaspat macinat,menta uscata sau verde,vegeta fara sare.

Mod de preparare:

Punem mai intai carnea la fiert intr-o oala de 6 litri si intre timp curatam si spalam tot zarzavatul pentru ciorba. Dupa ce am spumuit (am luat spuma la ciorba),punem zarzavatul peste carnita,sa fiarba. Dupa ce a fiert zarzavatul il scoatem si il bagam la robot pentru pasat. Separat pastram o cana de 500 ml din zeama in care au fiert zarzavaturile si carnea. Punem zarzavaturile pasate in zeama ramasa si adaugam jumatate dintr-o capatana de usturoi pisata. Cealalta jumatate de capatana pisata o diluam cu 3 sau 4 linguri de apa si 100 ml lapte batut Brenac. Acest usturoi pisat cu putina apa si lapte batut il pot folosi cei care doresc mai mult usturoi in ciorbita. Dupa ce au fiert toate, adaugam zeama de la o lamaie, inchidem focul la ciorba, punem capacul si lasam sa se linisteasca.Separat batem doar galbenusurile cu smantana si 500 ml zeama pe care am oprit-o de la ciorba. Ca sa se desfaca bine, le bagam la blender si apoi amestecam cu ciorba din oala.

Pofta buna!

Autor: dicarmencitta1957

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Bulz cu carnati si branza

Timp de preparare:
30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:
malai, apa, sare
branza putin sarata de vaci, data pe razatoare
carnati taiati rondele
oua
forme de copt, unt pentru uns formele

Mod de preparare:

Din malai, apa si un praf de sare facem o mamaliga potrivit de moale.
O rasturnam si o lasam sa se raceasca putin, apoi o taiem felii.
Formele se ung cu putin unt si apoi se garnisesc cu felii mici de mamaliga.
Dupa stratul de mamaliga asezam rondelele de carnati, o lingura cu branza rasa si acoperim din nou cu mamaliga.
Cat "modelam" mamaliga , ne udam mainile cu apa sa nu ni se lipeasca de degete.
Deasupra se mai aseaza o lingura cu branza rasa si se dau la cuptor pentru 15-20 min.
Putem sa mai adaugam si un ou deasupra.
In acest caz vor sta la cuptor ceva mai mult.Se servesc imediat cu smantana si branza rasa.

Autor: Truedelights

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Placinta cu carne si ciuperci

Timp de preparare:
1 ora si 30 minute (complexitate medie)

Ingrediente:
Pentru aluat:
500g făină
250 ml de apa caldă
25 g de drojdie,
1 linguriţă de sare.
Se frământă aluatul şi se lasă la dospit o oră .
Pentru umplutură:
700g de carne tocată(am pus carne de porc)
un borcănel de ciuperci champignon tăiate(150g)
3 ouă
1 ceapă mare
2 linguri de ulei,
1 lingură de făină
condimente(piper, sare, ardei iute,curry)

Mod de preparare:

Intr-o cratiţă se pune uleiul , ceapa tăiată mărunt,se adaugă carnea şi se călesc câteva minute.
Se adaugă si ciupercile din borcan care au fost scurse si se călesc impreună.
Se ia cratiţa deoparte şi se condimentează dupa gust cu sare,piper, puţin ardei iute, mărar proaspat. Ouăle se bat ca la omletă, se adaugă făina, carnea şi se amestecă.
Dupa ce aluatul s-a dospit,întindem o foaie mare cam de 40/20cm, peste care se presară o lingură cu griş. Punem compozitia de carne si o intindem pe toată suprafaţa foii. Se rulează din ambele capete spre mijloc; se taie in doua pe lătime.
Se pun una lângă alta, într-o tavă unsă cu ulei. Se unge plăcinta cu ulei deasupra.
Se dă la cuptor până se rumeneşte .
Intre timp ,se bat două ouă întregi cu o lingură de iaurt si un vârf de cuţit de sare.
Se pune oul peste plăcinta coaptă şi se mai dă 10 minute la cuptor.

Autor: Adelina Damian-Fekete

Tocanita de ciuperci cu mamaliguta

Timp de preparare:

1 ora si 20 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

1kg de ciuperci
2 cepe
lapte
2 lg de faina
sare
piper
boia
ulei
patrunjel verde
apa

Mod de preparare:

Intr-o cratita punem ceapa taiata marunt cu putin ulei, boia si o calim putin. Peste punem apa ca sa fiarba, iar peste punem ciupercile taiate. Adaugam sare si piper, amestecam si mai adaugam o cana de apa, acoperim cratita si lasam sa fiarba pana scade apa. Daca nu sunt fierte inca ciupercile mai adaugam apa peste si le mai lasam sa fiarba. Spre sfarsit adaugam laptele, dam din nou la fierbere si la final adaugam si patrunjelul verde.

Mamaliguta am preparat-o astfel:
intr-o cratita am pus putina apa, sare si cand a inceput sa dea in clocot, am turnat faina de malai in ploaie si am amestecat continuu ca sa nu se faca cocoloase.

Pofta buna!

Autor: Adriana K.D.

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Ardei umpluti

Timp de preparare:

1 ora si 30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

ardei gras -12buc
carne toccata -500gr
orez -100gr
ceapa -2 buc
bulion -100gr
rosii -1 cutie sau 500gr rosii proaspete
-sare -50g
piper -15 g
ulei -100ml
marar -100g
patrunjel -100g

Mod de preparare:

Ardeii se spala si li se indeparteaza cotorul usor in asa fel incat acestia sa nu se sparga. Ceapa se curata, se spala si se toaca marunt. Intr-un vas se amesteca carnea tocata, ceapa, orezul, bulionul, sare, piper, marar, patrunjel.

Cu aceasta compozitie se umplu ardeii si li se pun capace din rondele de rosii care se aseaza in cratita cu capacele in sus turnindu-se apa fiarta deasupra. Se introduc la cuptor.

Rosiile se dau prin robot si se calesc in ulei. Se toarna apoi peste ardei, se condimenteaza sosul cu sare si piper si se continua fierberea. Se servesc calzi cu verdeata tocata marunt.

Pofta buna!

Autor: motosca mariana

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Mancare de mazare cu aripoare de pui

Timp de preparare:
1 ora (complexitate medie)

Ingrediente:
800 g aripioare de pui
900 g mazare congelata
1 ceapa
1 ardei
suc rosii
sare
delikat de gaina
marar verde

Mod de preparare:

Am prajit aripioarele de pui, pe care le-am spalat si curatat inainte. Ceapa am toacat-o marunt si am calit-o in ulei. Cand a devinit aurie, am adaugat si ardeiul tocat si am stins cu apa calda. Am adaugat mazarea si am lasat la fiert 15-20 minute. Zeama trebuie sa fie doar cat sa acopere toate ingredientele, completandu-se pe parcurs. Se potriveste de sare. Am adaugat si carnea si am lasat sa fiarba. Cand si legumele erau aproape fierte, se adauga sucul de rosii si se mai lasa un pic la fiert. Pentru cine doreste o mancare mai groasa, se pot pasa 2-3 linguri de mazare sau se dizolva in putina apa 1 lingura de faina si se amesteca in mancare. Cand este gata se opreste focul si se adauga marar din abundenta.
Pofta buna!

Autor: Sim0na

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Varza dulce la cuptor

Timp de preparare:

2 ore (complexitate redusa)

Ingrediente:

1kg varza dulce tocata marunt
500g costita afumata
2 cepe taiate marunt
2 linguri faina
4 linguri bulion
O rosie taita felii
3 foi de dafin
Cimbru
Piper
Boia

Mod de preparare:

Se pune varza taiata marunt cu sare intr-un bol si se lasa o jumatate de ora. Se pune la fiert cu apa cat sa o acopere, pana se inmoaie, aproximativ o ora.
Intre timp se prajesc costitele in doua linguri de ulei. Se scot si se scurg pe un servet.

Intr-o tigaie se pune o lingura de ulei si se caleste ceapa. Se adauga doua linguri de apa si se da intr-un clocot. Intr-un bol amestecati faina cu doua linguri de apa, adaugati bulionul, piper si boia.

Amestecati bine apoi puneti peste ceapa. Se stinge totul cu o cana de zeama din cea in care a fiert varza si se lasa un sfert de ora sa scada.
Puneti carnea in varza si sosul de ceapa, potriviti de sare daca mai este nevoie, presarati putin marar tocat, adaugati cimbru, foi de dafin si ornati cu feliil de rosii. Bagati la cuptor pentru o jumatate de ora.

Autor: Eileen

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Sarmalute in foi de varza

Timp de preparare:
4 ore (complexitate ridicata)

Ingrediente:
Ingrediente (50-60 buc.):
0,5 kg carne amestec
0,5 kg fleica
300g slanina afumata (kaizer)
4 kg varza murata
240g orez cu bob rotund
0,5 kg ceapa
200ml ulei
200ml vin rosu sec
125 gr bulion
O cutie rosii in bulion
marar cu tija, cimbru, boia, piper negru macinat
O legatura marar

Mod de preparare:
Ceapa tocata marunt se caleste in ulei la foc mic cu mare atentie pana devine moale si facuta. In ceapa aproape calita se adauga orezul bine spalat, mirodenii si 2 linguri de bulion. Se amesteca bine, se lasa cateva minute, apoi se da la rece. Taiati carnea si dati-o prin masina de tocat impreuna cu bucatele fin taiate de kaizer.
Se amesteca impreuna cu orezul, se condimenteaza. Puteti pune mirodenii speciale pentru sarmale din supermaketuri, fara sare, daca varza este deja sarata. Se portioneaza varza, fara cotor, in bucati nu foarte mari. Se fac gramajoare de carne, se impacheteaza. Intr-o cratita lata si nu foarte inalta, se pun fire de marar (tulpina) pe fund, un rand de varza tocata apoi pe margine in forma de raza se pun sarmalutele. Mijlocul sa fie gol. La sfarsit se va umple cu varza tocata si bucati de kaizer. Deasupra sa fie varza tocata si frumos nivelat.
Se pune apa amestecata cu bulion cat sa acopere penultimul strat de sarmale. Se dau la foc iute in prima faza pentru 45 de minute apoi la foc mocnit (acoperit tot timpul) pentru o ora. Se adauga rosiile din bulion si vinul si se lasa pana carnea este facuta si varza moale. Puteti da si la cuptor pentru o jumatate de ora neacoperite.
Autor: Eileen

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Friptura de miel

Timp de preparare:
55 minute (complexitate medie)

Ingrediente:
3 kg carne de miel
1 sira coasta de miel
2-3 legaturi de ceapa
1-2 bucati ardei gras
1 fir de praz
1 frunza de dafir
1 legatura de usturoi verde
cimbru, sare, piper
100 ml vin allb sec
Pt a dispare mirosul specific carnii de miel, vom pune carnea 3-4 ore intr-un litru de apa.
Dupa aceasta operatiune vom pregatii pentru carnea noastra o marinada pentru fragezirea carnii noastre dupa cum urmeaza:
5 catei de usturoi
200 ml vin alb sec
70 ml de ulei
1 legatura ceapa verde
1 legatura usturoi verde
1 morcov
½ de telina
1 lingura de miere
sare, piper, cimbru

Mod de preparare:

Se va tine carnea in aceasta marinada peste noapte, dupa aceea ne apucam de pregatirea carnii pentru friptura de miel la cuptor.

Luam o tava de aragaz unsa cu ulei in care adaugam bucatile de carne si coastele de miel, adaugam ceapa si usturoiul verde, taiem ardeii fasii si adaugam si prazul, saram si piperam si dam la cuptor. Adaugam vinul si putina apa si dam la cuptor 45-50 de minute. Dupa primele 15-20 de minute deschidem cuptorul si punem cu lingura din tava, lichidul rezultat din coacerea carnei si legumelor, repetam aceasta operatiune de mai multe ori. Inainte de a scoate carnea de la cuptor verificam bine.

Autor: Nicoleta Mariana Sandulache

Crap la gratar cu cartofi copti si cascaval ras

Timp de preparare:

1 ora si 20 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

3 bucati de crap portionat.
1 kg cartofi de salata.
200 gr cascaval delaco ras.
25 sau 30 gr unt(1 lingura si jumatate de unt).
condimente:sare,piper roz proaspat macinat,tarhon uscat si rozmarin uscat.

Mod de preparare:

Curatam si spalam cartofii,apoi ii vom pune in tava yena, ii vom asezona cu condimentele mai sus mentionate(fiecare pune ce condimente doreste).Vom baga tava la cuptor pentru 50 de minute. Dupa 50 de minute scoatem tava si vom pune 200 gr de cascaval ras.Mai bagam tava pentru inca 10 minute la cuptor. Separat vom pregati gratarul si vom pune bucatile de crap pe gratar. Vom lasa cate 15 minute pe fiecare parte. Dupa 25 sau 30 de minute crapul va fi gata preparat. Vom servi crapul alaturi de o garnitura de cartofi copti in tava la cuptor si cu mult cascaval ras pe deasupra. Cand pun tava cu cartofi in cuptor pun pe deasupra si cateva cubulete mici de unt(25 sau 30 gr de unt).Acest unt va da o aroma deosebita cartofilor.

Autor: dicarmencitta1957

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Papanasi dobrogeni

Timp de preparare:

50 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

3 oua
1 kg branza de vaci
un praf de sare
400 g faina
100 g zahar
1 lingurita bicarbonat stins in zeama de lamaie sau otet de mere
100 g gris
esenta lamaie
zahar vanilat
dulceata,gem si smantana dupa gust si preferinta

Mod de preparare:

Se freaca intr-un castron branza de vaci cu galbenusurile, mirodeniile, faina, grisul, sarea si la urma se adauga albusurile batute spuma. Compozitia nu trebuie sa fie tare.

Se face un rulou (sul) si se taie bucati. Marimea papanasilor ramane la aprecierea fiecarei gospodine.

Fiecare bucata de coca se rotunjeste, se gaureste la mijoc sau nu - dupa gust si preferinta si se prajesc in ulei incins.

Se scot pe hartie absorbanta si se servesc pudrati cu zahar sau cu dulceata sau gem. Sunt deliciosi.

Pofta buna!

Autor: valentina ionita

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Prajitura cu mere

Timp de preparare:
1 ora si 40 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:
2 kg mere
2 lingurite scortisoara
1 lingurita zahar vanilat
1 cana cu zahar
1 cana cu gris
1 cana cu faina
1 plic cu praf de copt
1 pachet margarina Rama
200 g nuca prajita si macinata
50g margarina pt uns tava
2 linguri pesmet pt tapetat tava
Frisca vegetala cu fructe/optional

Mod de preparare:

Spalam merele, le indepartam casuta cu seminte si le dam pe razatoare , cu tot cu coaja. Adaugam scortisoara si zaharul vanilat, amestecam bine si le lasam deoparte.

Separat intr-un bol, punem zaharul, faina, grisul, praful de copt si omogenizam.
Margarina o taiem in trei bucati egale. Luam o tava, o ungem bine cu margarina si o tapetam cu pesmetul. O portie din margarina, taiata in cuburi, o repartizam peste pesmet, presaram deasupra jumatate din fainoase si apoi jumatate din cantitatea de mere (cu tot cu zeama lasata -nu trebuie stoarse deloc).
Repetam operatiunea cu margarina, fainoase, restul de mere, margarina si deasupra presaram nuca.
Dam la cuptorul dinainte incalzit si coacem la foc moderat, 60 minute.
Lasam prajitura sa se raceasca in tava, dupa care o transferam pe o tava/platou si o portionam. Se poate servi ca atare sau cu un mot generos din frisca.

Pofta buna!

Autor: Lia Maria

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Gomboti cu prune

Timp de preparare:
1 ora si 45 minute (complexitate ridicata)

Ingrediente:
Pentru aluat:1 kg cartofi rosii, 250-300 g faina, alba, 2 oua, 1 lingura ulei, un praf de sare.
Pentru umplutura: 1 kg de prune, 2 linguri zahar, 2 lingurite scortisoara macinata.
Pt aspectul final: 100 g unt, 300 g pesmet, 6-7 linguri zahar, 3 vanilii.

Mod de preparare:

Se curata, se spala cartofii, se taie in 4 si se pun la fiert in apa cu sare.
In timp ce fierb cartofii, pregatiti prunele. Se spala si se scot samburii din prune, insa aveti grija sa nu desfaceti prunele de tot. Umpleti fiecare pruna cu cate o lingurita mica de zahar amestecat cu praf de scortisoara, le asezati cu grija pe o farfurie, le lasati deoparte.
Dupa ce se fierb cartofii se lasa putin sa se raceasca, se zdrobesc asa ca pentru pireu, se adauga ouale, faina, praful de sare, se amesteca bine pana se obtine un aluat potrivit. La inceput adaugati doar 250 g faina, apoi daca mai este necesar puneti si restul putin cate putin. Aluatul se imparte in 2 bucati, formati 2 suluri, din care taiati bucati de grosimea unui deget, apoi formati discuri, sau cerculete, pe care asezati cate o pruna umpluta cu zahar si scortisoara, impachetati pruna in aluat formand gombotul, il stringeti usor asa ca pe un bulgare de zapada, sa se lipeasca aluatul de pruna, dar cu grija sa nu iasa pruna, apoi asezati gombotii formati intrun vas. Permanent mainile sa fie pudrate cu faina. Cand ati format deja 8 gomboti, ii puneti la fiert in apa clocotita cu sare. Lasati sa fiarba la foc potrivit, pana se ridica la suprafata. Gombotii fierti se scot din apa, se tavalesc printr-un amestec de pesmet, unt, zahar si vanilie. Acest amestec se pregateste asa: intr-o tigaie, puneti untul la topit, adaugati pesmetul, zaharul si vanilia

Autor: burdulea maria elena

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești

Cornulete cu nuca

Timp de preparare:
2 ore si 30 minute (complexitate medie)

Ingrediente:
500 g faina
250 g margarina
2 galbenusuri
1 lg de zahar
3 lg lapte
un cub de drojdie
un praf de sare
3 linguri de smantana
Pt. umplutura:
cele 2 albusuri
200 g de nuca
zahar pudra
zahar dupa gust circa 150 g de zahar

Mod de preparare:

Intr-un castron se pune faina si impreuna cu margarina se sfarama cu mana apoi se adauga drojdia inmuiata in putin lapte, cele doua galbenusuri le frecam bine cu zahar apoi adaugam peste compozitie, mai adauga un praf de sare si cele 3 lg de smantana. Framantam circa 5-10 min. (daca mai e nevoie de smantana si faina mai adaugam.)
Pe un platou intindem putina compozitie foarte subtire si o impartim in triunghiuri. Pe capatul mai gros al triunghiului punem umplutura:

albusurile le-am batutu spuma cu zaharul pana a devenit o bezea tare apoi am adaugat nuca.

Se umplu triunghiurile cu amestecul apoi se ruleaza de la umplutura, mai exact de la capatul mai gros catre cel mai subtire. Intr-o tava unsa si tapetata punem cornuletele si le dam la copt pana vedem ca au prins o culoare maronie. Cand sunt gata le dam prin zahar pudra.

Pofta Buna!

Autor: Adriana K.D.

Mucenici moldovenesti

Timp de preparare:
2 ore si 30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:
1kg faina, 250ml apa calduta ,200g zahar,o lingura coaja de lamaie sau coaja de portocala rasa (eu am ras coaja de portocala si am pus cu zahar ,special pentru prajituri),2 plicuri zahar vanilat ,50g drojdie proaspata ,100ml ulei,un praf de sare.
Pentru final:
200g miere de albine, 300ml apa si 200g nuca foarte fin macinata.

Mod de preparare:

Dizolvam zaharul in apa. Drojdia o frecam cu o lingurita de zahar si un praf de sare. Cernem faina de 3 ori pentru a o aerisi. O punem intr-un castron mai mare (lighean pentru framantat),punem drojdia , un praf de sare si incepem sa lucram aluatul. Dupa ce aluatul devine mai elastic, punem putin cate putin uleiul si framantam ca la cozonac. Lasam la crescut, cam 2 ore.
Dupa ce a crescut, presaram masa de lucru cu faina si incepem sa lucram mucenicii. Taiem portii egale de coca. Fiecare portie o lucram cu mana, facem suluri lungi si subtiri, rasucim si inchidem un cerc. Acest cerc il rasucim o data la mijloc si astfel formam optul. Asezam mucenicii in tava ,la distanta de cativa cm unii de altii pentru a nu se lipii in timpul coptului.In timpul asta , aprindem cuptorul la 180 de grade. Mai lasam cam 30 de minute sa mai creasca in tava si apoi ii bagam la cuptor, pentru 18-20 de minute, depinde de cuptor.
Intr-un castronel punem mierea de albine cu apa. Cu acest sirop ungem foarte bine mucenicii dupa ce sunt scosi din cuptor, peste care presaram nuca macinata.
Pofta buna!

Autor: sorina gabriela

Placinta cu dovleac

Timp de preparare:
1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:
1 pachet 500 g foi de placinta
1 kg dovleac de placinta
100 ml ulei
250 g zahar, 1 plic zahar vanilat
20 g zahar pudra, 1 lingurita scortisoara
1 lamaie
50 g miez de nuca
3 lingurite esenta de rom
3-4 linguri gris

Mod de preparare:

Curatati dovleacul si dati-l pe razatoarea mare. Puneti intr-o cratita dovleacul, zaharul si zaharul vanilat, la foc mic, iar cand incepe sa lase zeama amestecati cu o lingura de lemn pana mai scade, apoi adaugati zeama de lamaie dupa gust, o lingurita de coaja rasa de lamaie, scortisoara, nucile zdrobite cu facaletul, esenta de rom si grisul, amestecand pana se incorporeaza bine si scade zeama de tot. Intindeti pe masa o foaie de placinta, stropiti-o cu ulei (puteti sa ungeti cu o pensula) suprapuneti inca o foaie, apoi distribuiti uniform cam o optime din umplutura (dintr-un pachet de foi de placinta ies cam 8 rulouri). Rulati placinta nu prea strans, avand grija sa ungeti locurile in care se suprapune foaia, mai ales cand o indoiti la capete. Asezati rulourile in tava unsa cu ulei, ungeti-le si deasupra cu ulei si dati la cuptorul preincalzit, la foc mediu, 35-40 minute, pana se rumeneste frumos.
Scoateti placinta, lasati-o sa se racoreasca, apoi pudrati cu zahar pudra. Taiati-o bucati nu prea mari, puneti-o pe farfurii si garnisiti cu miez de nuca, daca doriti.

Autor: Doina Varga

Compot de cirese

Timp de preparare:
1 ora si 30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:
fructe spălate, fără codiţe (să nu fie moi)
300g zahăr la 1 l de apă

Mod de preparare:

Se spală fructele, se înlătură cele cu defecte (moi, puncte negre), se rup codiţele (care se usucă pentru ceai).
Se pun fructele în soluţie caldă de zahăr, preparată din 300g zahăr la 1l de apă.
Dupa ce dau un singur clocot, le scoatem cu paleta de spumă şi le aşezăm în borcane.
Turnăm siropul, capsăm borcanele şi le sterilizăm.

Autor: Adelina Damian-Fekete

gustos.ro Carte de bucate

25 de bucate alese românești